

Date: 15/09/23

MENU

Entrée : Brocolis vinaigrette

plat : Blanquette de veau

Légumes : coquillettes au Beurre

Fromage : Boursin

Dessert : prune (reine claud)

Origine de la viande

lieu de naissance : france (poitou charente)

lieu d'élevage : france (poitou charente)

lieu abattage : france (poitou charente)

élaboré en :

La ferme de la vacherie



4, la vacherie
Saint Léger de la Marlinière
79500 MELLE
06 37 81 24 50

FR-BIO-01 Agriculture France lafermedelavacherie@ymail.fr

Blanquette de veau BIO SV

Viande de veau issu de l'agriculture biologique.

A conserver entre 0 et 4°C. A consommer cuit.

Animaux nés, élevés et abattus en Poitou-Charente

LOT: 989

A CONSOMMER JUSQU'AU: 03/10/2023

9,985kg

La ferme de la vacherie



4, la vacherie
Saint Léger de la Marlinière
79500 MELLE
06 37 81 24 50

FR-BIO-01 Agriculture France lafermedelavacherie@ymail.fr

Blanquette de veau BIO SV

Viande de veau issu de l'agriculture biologique.

A conserver entre 0 et 4°C. A consommer cuit.

Animaux nés, élevés et abattus en Poitou-Charente

LOT: 989

A CONSOMMER JUSQU'AU: 03/10/2023

10,100kg